

～“くまのがっこう”のラズベリーのケーキ～より

ラズベリーケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



絵本の中に登場するラズベリーがもりもりのケーキ。
作者のイメージを参考に作りました。
ラズベリークリームとチョコレートスポンジとの相性も抜群です！

材料 ～ 直径15cm 1台分 ～

<スポンジ生地>

全卵	125g
グラニュー糖	75g
薄力粉	65g
ココアパウダー	12g
バター	15g

<生地用シロップ>

シロップ	約50ml	砂糖20g水40mlを加熱し冷ます
ラズベリーのブランデー	25ml	※お好みで加減しても良い

<ラズベリークリーム>

生クリーム	200g	乳脂肪40～42%
粉砂糖	25g	
ラズベリーピューレ	55g	

<その他>

ラズベリー	70～80粒
ナパージュ	適量
ラズベリーピューレ	適量
ピスタチオ	適量

作り方

Prepare 準備

<スポンジ>

- 型に紙を敷く
- 薄力粉とココアパウダーはそれぞれふるっておく
- バターを溶かしておく

<生地用シロップ>

- 鍋に水と砂糖を入れ沸騰させ、氷にあてて冷まし、ラズベリーのブランデーを加える
- <かざり>

- ナパージュとラズベリーピューレをませ、絞り袋(コルネ)に入れる
- ※お使いのナパージュにより、添加できるピューレの割合が異なります。
商品説明書きなどで確認してください。番組では20%程度添加。

スポンジ生地

Step 1 ステップ1

全卵をほぐして、グラニュー糖を加えて混ぜる。
湯せんにかけて混ぜながら人肌(約40℃)まで温める。



Step 2 ステップ2

湯せんから外して、ハンドミキサーで泡立てる。
※最後に低速に変えて気泡を細かく整えるとよい。
※生地を落として8の字がゆっくりかけるくらいの状態になるまで。



Step 3 ステップ3

薄力粉とココアパウダーを混ぜ合わせて再びふるい、
ステップ2に加えて粉けが無くなるまでゴムべらで切るように混ぜる。
※ココアパウダーに入っている油脂分の影響で、普通のスポンジ生地より気泡がつぶれやすい。
手早く作業すること。



Step 4 ステップ4

熱い溶かしバターをゴムべらに当てながら回し入れ、
ムラなく混ぜる。
※混ぜすぎると気泡がつぶれてふくらみが悪くなるので注意。



Step 5 ステップ5

紙を敷いた型に流し入れ、180℃のオーブンで
25～30分焼く。



Step 6
ステップ6

焼けたらすぐに型から取り出し、冷ます。

ラズベリークリーム

Step 7
ステップ7

生クリームに粉砂糖を加えて、氷水にあてながら角の先が少し曲がるくらいまで泡立てる。



Step 8
ステップ8

泡立てた生クリームをひとすくいラズベリーピューレに加えてなじませる。
なじんだピューレを残りの生クリームに加えて混ぜる。
※直接ピューレをクリームに加えると比重の違いで混ぜりにくいため、あらかじめ少しなじませます。



組み上げ

Step 9
ステップ9

スポンジを3枚にスライスする。
焼いて上が膨らんだものは最上段に使う。



Step 10
ステップ10

ブランデーが入った生地用のシロップを、底の生地にはけで塗り、ラズベリークリームの約1/3量をのせてスポンジのふちまで広げる。
※一部がはみ出すくらいに広げると絵本のイメージに近づきます。



Step 11
ステップ11

ラズベリーをふちに並べ、その内側に半分に切ったラズベリーを埋め込む。



Step 12
ステップ12

2枚目のスポンジの裏側に生地用シロップを塗り、ひっくり返してステップ11にのせて押さえ、ステップ10、11を繰り返す。

Step13
ステップ13

3枚目のスポンジの裏側に生地用シロップを塗り、上
のせて押さえ、残りのクリームを直径10mmの丸口金で
表面に絞る。



Step14
ステップ14

絞ったクリームの上にラズベリーをたっぷりとのせ、
ピューレと混ぜ合わせたナパージュ、ピスタチオで飾る。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して、なるべく早めに召し上がってください。